

## MAKANAN DALAM MASYARAKAT DAN BUDAYA MELAYU: PENGUMPULAN PERKATAAN UNTUK KAMUS SEBAGAI PELESTARIAN WARISAN SENI BUDAYA MELAYU

*Ahmad Hakimi bin Khairuddin  
Profesor Dr. Wan Abdul Kadir Wan Yusoff  
Akademi Pengajian Melayu,  
Universiti Malaya*

### PENGENALAN

Satu penyelidikan tentang makanan masyarakat Melayu sebagai satu fenomena kebudayaan sedang dijalankan oleh pengkaji-pengkaji. Ianya merupakan satu projek Fundamental di Universiti Malaya. Salah satu daripada perkara yang dilakukan untuk projek ini adalah membuat satu kamus perkataan-perkataan Melayu yang berkait dengan makanan masyarakat Melayu. Kamus ini penting oleh kerana ianya merupakan satu dokumentasi kebudayaan Melayu. Selalunya, kita hanya mendapat kamus-kamus umum yang tidak banyak memperlihatkan ilmu pengetahuan di sebalik kebudayaan masyarakat Melayu. Selain daripada makanan, kamus ini bertujuan untuk memasukkan semua perkara-perkara yang berkaitan dengan makanan masyarakat Melayu, termasuk teknologi masyarakat Melayu yang berkaitan. Teknologi yang dimaksudkan adalah ilmu pengetahuan yang melibatkan proses-proses dalam memperolehi, menyediakan dan memasak makanan serta juga peralatan-peralatan yang berkaitan dengan proses-proses tersebut.

Kertas kerja ini bertujuan untuk memperkenalkan beberapa perkara-perkara penting yang ditemui tentang kebudayaan Melayu semasa projek makanan dan masyarakat Melayu dijalankan. Perkara-perkara ini berkait rapat dengan usaha-usaha untuk melestarikan kebudayaan Melayu.

## KONSEP-KONSEP PENTING

Terdapat beberapa konsep yang penting untuk tujuan kertas kerja ini yang perlu diperjelaskan terlebih dahulu. Konsep-konsep ini dilihat dari perspektif antropologi kebudayaan, satu bidang pengajian yang cuba mengkaji manusia dengan menumpukan perhatian kepada konsep kebudayaan sebagai perkara asas untuk dikaji.

### a. Kebudayaan

Kebudayaan ialah satu konsep yang sering digunakan dalam pelbagai konteks dan bidang pengajian. Ia mempunyai begitu banyak takrif sekali. Untuk tujuan kertas kerja ini, kebudayaan diberi takrif-kerja sebagai satu sistem ilmu pengetahuan yang digunakan oleh manusia untuk berinteraksi dengan i) manusia lain, ii) alam sekitar, dan iii) kuasa-kuasa ghaib. Takrif kerja yang diberikan ini lebih sesuai dalam kerangka bidang antropologi kebudayaan di mana kebudayaan dianggap sebagai satu keseluruhan yang merangkumi segala aspek kehidupan manusia. Sesuatu kebudayaan mempunyai pelbagai komponen seperti bahasa, agama, sosial, kesenian, politik dan ekonomi. Semua komponen-komponen dalam kebudayaan perlu dilihat dalam konteks dengan komponen-komponen yang lain, dan bukannya secara berasingan.

### b. Makanan

Terdapat pelbagai konsep tentang makanan. Di bahagian ini akan dibincangkan takrif-takrif yang berbeza tentang makanan dengan tujuan untuk membentuk satu takrif-kerja yang lebih sesuai dengan keperluan pembentukan kamus untuk bahan-bahan makanan masyarakat Melayu serta teknologi di sebaliknya. Satu takrif umum untuk makanan adalah seperti berikut:

apa sahaja yang boleh dimakan (seperti nasi, roti dan lain-lain)...(*Kamus Dewan* 1984:730).

Makan pula mempunyai satu takrif umum seperti demikian:

1. memamah serta menelan makanan, mengunyah (menelan, melulur, menghisap dan lain-lain) sesuatu...(*Kamus Dewan* 1984:729).

*Food*, istilah bahasa Inggeris untuk makanan berbeza sedikit daripada istilah bahasa Melayu. Ini dapat dilihat seperti:

*Food* noun 1. Any material, usually of plant or animal origin, containing or consisting of essential nutrients, such as carbohydrates, fats, proteins, vitamins, or minerals, that is taken in and assimilated by an organism to maintain life and growth...3. Nourishment eaten in solid form, as distinguished from liquid nourishment (*Reader's Digest Universal Dictionary* 1992:594).

Untuk tujuan penyelidikan ini, pengkaji-pengkaji kurang setuju untuk menggunakan takrif makanan yang digunakan oleh orang Melayu, sungguhpun projek ini tertumpu kepada masyarakat Melayu. Terdapat banyak sebab-sebab yang dikemukakan untuk menggunakan takrif istilah bahasa Melayu dan bahasa Inggeris. Akhirnya, kami sepakat untuk menerima sebahagian daripada takrif istilah bahasa Inggeris untuk makanan oleh kerana kami berpanduan kepada bahan-bahan yang digunakan (*consume*) oleh manusia untuk meneruskan kehidupan iaitu melihatnya



dari segi keperluan biologi (Akhirnya semua bahan, samada pepejal ataupun cecair dihancurkan oleh gigi kepada saiz yang lebih kecil dan dicampurkan dengan air liur kita untuk ditelan masuk ke dalam perut di mana proses penghadaman bermula). Akan tetapi kami tidak bersetuju untuk membezakan keadaan/bentuk bahan yang digunakan (*consume*) samada ianya dalam bentuk pepejal ataupun cecair oleh kerana kedua-duanya melalui proses yang sama apabila dimasukkan kedalam mulut. Daripada persetujuan tentang perkara-perkara ini kami membentuk satu takrif makanan yang agak berlainan daripada biasa.

Takrif-kerja untuk makanan yang digunakan dalam penyelidikan kami dan juga dalam kertaskerja ini diambil daripada takrif *food* yang pertama dari *Reader's Digest Universal Dictionary*. Satu terjemahan yang kami gunakan untuk takrif tersebut memberi makna 'sesuatu bahan, selalunya berasal daripada tumbuhan atau binatang, mengandungi atau mempunyai khasiat-khasiat penting, seperti kabohaidrat, lemak, protin, vitamin atau garam-galian, yang dimakan dan dihadam oleh sesuatu organisma untuk mengekalkan kehidupan dan pembesaran".

## PEMBENTUKAN KAJIAN TERHADAP MAKANAN

Semua manusia makan untuk meneruskan kehidupan. Terdapat bermacam-macam jenis makanan yang boleh dimakan oleh manusia. Akan tetapi kebudayaan (dan agama) kerap kali menghadkan bahan-bahan yang boleh digunakan sebagai makanan. Kita juga perlu mengambil perhatian bahawa kadangkala ilmu pengetahuan sesuatu kebudayaan tidak semestinya menyeluruh tentang alam persekitarannya. Ini adalah satu sebab mengapa kadang-kala sesuatu kebudayaan tidak menggunakan semua sumber-sumber makanan yang terdapat di kawasan persekitarannya.

Selain daripada mengetahui bahawa makanan yang kita gunakan bergantung kepada kebudayaan, tidak kurang pentingnya peranan yang dimainkan oleh makanan dalam menyatakan identiti sesuatu masyarakat. Terdapat makanan-makanan tertentu yang dikaitkan dengan masyarakat Melayu. Antaranya nasi dagang, budu, cencaluk, nasi lemak, tempoyak, ketupat, lemang dan dodol.

Bukan sahaja makanan sedemikian merupakan identiti masyarakat Melayu, malahan makanan juga boleh dilihat sebagai fenomena kebudayaan di kalangan masyarakat Melayu. Kita ketahui bahawa sesetengah makanan hanya dihasilkan untuk tujuan perayaan-perayaan tertentu. Sebagai contoh, bunga telur untuk upacara perkahwinan dan lemang untuk perayaan hari raya aidil fitri. Bukannya makanan-makanan ini tidak boleh dihasilkan waktu biasa, akan tetapi ianya penting untuk menyempurnakan perayaan-perayaan tersebut.

Makanan untuk kesihatan juga diberi perhatian dalam penyelidikan ini. Pengkaji-pengkaji mendapati bahawa pada waktu sekarang ini terdapat banyak minat di kalangan ahli-ahli sains untuk mengkaji herba-herba yang telah dikenalpasti oleh masyarakat Melayu sesuai dengan keperluan negara Malaysia untuk melibatkan diri dengan penyelidikan yang baru dan mampu membawa keuntungan kepada kita. Sayangnya kajian-kajian sedemikian lebih menjurus kepada kaedah penyelidikan sains tulen dan sering kali menggunakan istilah-istilah barat yang diilhamkan oleh penyusunan Linneaus. Masyarakat Melayu mempunyai penyusunan yang berlainan bahan-bahan ini. Pengkaji-pengkaji berpendapat bahawa pengkalan penyusunan masyarakat Melayu mungkin mempunyai makna tersendiri yang tidak dapat dilihat sehingga keseluruhan sistem penyusunan masyarakat Melayu dikumpulkan dan dikenali.

Berkaitan dengan sistem penyusunan ini adalah apa yang dikenali sebagai kosmologi atau pandangan dunia (*world view*). Kita ketahui bahawa masyarakat Melayu membahagikan binatang-binatang kepada beberapa kumpulan kecil. Antara



kumpulan-kumpulan tersebut, terdapat dua kumpulan besar; ikan dan burung. Pemikiran di sebaliknya pembahagian ini mencerminkan kosmologi masyarakat Melayu. Kita juga perhatikan bahawa flora dibahagikan kepada beberapa kategori seperti pokok, tumbuhan, tanaman, dan rumput. Kajian sepenuhnya tentang konsep-konsep yang mewujudkan kategori-kategori ini amat kurang dilakukan dan memerlukan banyak lagi kajian susulan.

Kajian ini tidak hanya menumpukan perhatian kepada bahan-bahan yang dimakan oleh masyarakat Melayu, ianya juga cuba untuk menonjolkan teknologi yang terdapat dalam masyarakat Melayu; yang mana teknologi tersebut berkait dengan pelbagai proses tentang makanan. Seringkali, sarjana-sarjana menganggap bahawa masyarakat Melayu tidak maju dari segi teknologi. Apa yang diperhatikan oleh pengkaji-pengkaji adalah masyarakat Melayu mempunyai banyak teknologi-teknologi (atau ilmu pengetahuan) tentang pelbagai perkara termasuk makanan mereka. Sebahagian besar daripada teknologi-teknologi ini hampir pupus akibat tidak difikirkan penting oleh masyarakat Melayu sendiri yang sentiasa menganggap teknologi baru dari masyarakat barat semestinya lebih canggih dan lebih baik. Pengkaji-pengkaji berharap bahawa sebahagian daripada teknologi-teknologi yang dapat dikeluarkan semula dari kebudayaan Melayu merupakan cara-cara yang lebih baik atau kalau tidak pun sekurang-kurangnya satu cara berlainan (alternatif).

## PEMBAHAGIAN JENIS-JENIS MAKANAN

Projek ini bermatlamat untuk menyenaraikan semua jenis makanan, tidak mengambil kira samada ianya dalam bentuk asal, bentuk yang diproses, dan bentuk yang dimasak. Ini diusahakan untuk menyediakan satu senarai yang lengkap. Pembahagian jenis-jenis makanan merupakan satu perkara yang banyak dipertimbangkan oleh pengkaji-kaji dalam pengumpulan perkataan-perkataan untuk kamus ini. Kategori yang pertama yang dipastikan untuk tujuan kamus ini adalah bahan makanan yang mentah ataupun belum diproses. Pengkelasan ini merupakan satu pengkelasan yang penting oleh kerana bahan-bahan makanan dianggap sebagai bahan yang paling asas yang boleh dijadikan makanan. Di dalam pengkelasan ini, diambil perhatian bahawa sesetengah bahan makanan tidak memerlukan sebarang pemprosesan sebelum ianya boleh dimakan.

Sebagai satu contoh bahan makanan yang tidak memerlukan sebarang pemprosesan sebelum ianya boleh dimakan adalah buah jambu air. Jambu tersebut boleh dimakan tanpa sebarang pemprosesan. Dalam waktu yang sama, satu proses yang sering kala dilakukan oleh masyarakat Melayu adalah untuk membasuhkannya dengan air untuk mencuci permukaan buah tersebut. Ini tidak dianggap sebagai satu proses yang begitu penting oleh kerana ianya tidak mengubah bentuk fizikal atau rasa buah tersebut. Namun demikian, proses ini masih penting untuk diambil perhatian oleh kerana dia melibatkan nilai kebudayaan masyarakat Melayu tentang kekotoran dan kebersihan. Seterusnya, terdapat jambu air yang diproses dengan lebih lanjut untuk dibuat rojak buah, sebagai contoh. Proses membuat rojak tersebut dianggap lebih penting oleh kerana ianya melibatkan penambahan bahan-bahan makanan lain dan pengubahsuaian bentuk fizikal asal buah tersebut. Hasil makanan amat berbeza dari makanan asal. Proses-proses membuat rojak buah juga melibatkan peralatan yang menjadi sebahagian daripada teknologi yang diperlukan untuk pembuatan rojak tersebut. Proses-proses pembuatan rojak buah dan peralatan yang berkaitan dianggap penting untuk dimasukkan dalam senarai perkataan kamus ini.

Pengkelasan yang selanjutnya adalah masakan. Terdapat banyak jenis masakan Melayu. Kamus ini akan cuba mengelak daripada memasukkan resipi masakan pada waktu kini. Maklumat tersebut terus dikumpulkan dan mungkin akan dimasukkan pada waktu yang lain. Ini adalah kerana terdapat banyak variasi sesuatu



resipi dan menjadi amat sukar untuk pengkaji memasak untuk memastikan resipi-resipi tersebut betul dan tepat. Yang dimasukkan dalam maklumat tentang sesuatu masakan adalah bahan-bahan asas masakan tersebut dan proses-proses perolehan, penyediaan dan masakan yang unik untuk makanan tersebut dan tidak terdapat pada mana-mana masakan yang lain.

Satu lagi kategori yang akan dimasukkan kepada bahan-bahan makanan dalam kamus ini adalah bahan-bahan yang merupakan sebahagian daripada ilmu pengetahuan masyarakat Melayu tentang perubatan. Kamus ini tidak menumpukan perhatian kepada semua perkara tentang perubatan dan tidak menumpukan perhatian hanya kepada herba-herba. Ianya hanya melihat kepada bahan-bahan yang dimakan oleh manusia, dan bukannya bahan-bahan yang disapu atau digunakan di bahagian luaran manusia.

Pengkaji-pengkaji juga memberi pengkelasan kepada bahan-bahan makanan yang diminum. Perkara ini perlu diambil perhatian oleh kerana sesetengah bahan makanan tidak dimakan sebaliknya diminum (masih lagi makanan dalam bentuk cecair). Seperti yang telah dinyatakan terlebih awal, teknologi penyediaan makanan juga disenaraikan. Semua proses-proses penyediaan makanan disenaraikan. Proses-proses penyediaan selalunya dibahagikan kepada tiga, iaitu perolehan, penyediaan, dan masakan.

Peralatan yang digunakan untuk penyediaan makanan juga disenaraikan. Sebagai contoh, dalam konteks bahan tumbuhan dan bahan asli, peralatan yang digunakan untuk memungut bahan-bahan tersebut disenaraikan. Dalam konteks bahan haiwan pula, peralatan yang digunakan untuk menangkap haiwan tersebut juga turut disenaraikan. Nilai kebudayaan sesuatu makanan juga disertakan dengan catatan ringkas tentang setiap jenis makanan yang disenaraikan. Nilai-nilai seperti makanan kesihatan, makanan seharian, makanan khas untuk majlis-majlis tertentu, dan kuih-muih dinyatakan.

Pembahagian binatang-binatang dan tumbuh-tumbuhan akan dibuat mengikut kebudayaan Melayu untuk menunjukkan pandangan dunia (*world-view*) atau kosmologi masyarakat melayu (seperti yang telah dibincangkan terlebih dahulu). Sebagai contoh, binatang-binatang dibahagikan kepada jenis-jenis tertentu seperti burung dan ikan. Tumbuh-tumbuhan pula dibahagikan kepada jenis-jenis seperti pokok, sayur, dan buah-buahan. Antara bahan-bahan makanan masyarakat Melayu, terdapat bahan-bahan tertentu yang digunakan untuk menambah rasa kepada masakan. Bahan-bahan ini mencerminkan citarasa makanan masyarakat Melayu. Herba-herba dan rempah-rempah seperti daun serai, daun pandan, bunga cengkih, bunga lawang, buah pelaga dan kayu manis sering digunakan dalam masakan melayu. Selain daripada menambah rasa, kadang-kala bahan-bahan ini mempunyai ciri-ciri lain (seperti kesihatan ataupun memastikan sesuatu proses berjaya) yang menyebabkan penambahan bahan-bahan tersebut.

## HASIL PENYELIDIKAN SETAKAT INI

Pada mulanya, penyelidikan ini lebih menumpukan perhatian kepada pembentukan sebuah glosari. Akan tetapi setelah pengumpulan dibuat tidak sampai separuh jalan pun, penyelidik-penyelidik mendapati bahawa jumlah perkataan-perkataan yang telah dikumpul jauh melebihi jumlah perkataan untuk sebuah glosari. Oleh yang demikian, tumpuan pengumpulan perkataan-perkataan Melayu diteruskan tetapi disesuaikan untuk membuat sebuah kamus.

Bentuk akhir kamus yang difikirkan ini seolah-olah seperti kamus *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula* yang diusahakan oleh I.H. Burkill. Pengkaji-pengkaji mengambil kira bahawa kamus Burkill hanya menggunakan istilah-istilah sains. Oleh yang demikian, kamus ini akan disusun



mengikut perkataan-perkataan Melayu dengan menyediakan dua glosari ringkas, satu disusun mengikut perkataan Melayu dan disertakan istilah sainsnya. Glosari yang kedua disusun mengikut istilah sains dengan disertakan perkataan Melayu yang berkenaan.

Perkataan-perkataan dikumpul untuk kamus ini diambil daripada beberapa sumber termasuk kamus-kamus bahasa Melayu seperti Kamus Dewan dan Kamus Wilkinson (*A Malay-English Dictionary – Romanised*) dengan rujukan tambahan kepada buku-buku yang berlainan.

Jilid 1 untuk kamus ini (dari huruf A hingga J) sudahpun siap dilengkapkan dan pada waktu ini dalam bentuk draf awal. Ianya sedang disunting oleh pengkaji-pengkaji untuk memasukkan kategori-kategori makanan seperti yang telah dinyatakan terlebih awal. Usaha seterusnya pengumpulan perkataan secara keseluruhannya bagi tahun ini telah dilengkapkan sehingga ke huruf M. Usaha ini tidak dapat diteruskan pada tahun ini oleh kerana dana yang diperuntukkan untuk menyiapkan pengumpulan perkataan-perkataan sudah pun dihabiskan. Usaha ini akan disambung semula pada tahun hadapan apabila peruntukan baru boleh digunakan untuk mendapatkan pembantu penyelidik.

## KESIMPULAN

Projek penyelidikan Fundamental tentang Makanan dalam Masyarakat dan Budaya Melayu sedang mengusahakan satu kamus tentang makanan Melayu, yang mana dimasukkan juga teknologi dan peralatan yang berkaitan dengan makanan tersebut. Kamus yang diusahakan ini sesuai untuk pelestarian kebudayaan Melayu. Pada waktu yang sama, diharapkan bahawa kamus ini mampu membawa kepada pembangunan warisan kebudayaan Melayu oleh kerana teknologi tradisional masyarakat Melayu yang berkaitan dengan makanan mungkin boleh dikomersialkan.

## PENGHARGAAN

Penyelidik-penyelidik mengucapkan berbanyak-banyak terima kasih kepada Ketua Pengarah, Muzium Negeri Terengganu atas kesudian beliau untuk membantu projek ini di peringkat negeri Terengganu. Penyelidik-penyelidik juga ingin merakamkan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang terlibat di Universiti Malaya seperti Akademi Pengajian Melayu, Perpustakaan Akademi Pengajian Melayu dan tidak juga ketinggalan Unit Penyelidikan DiTaja, IPPP.

## Rujukan

- A. K. Mohammad Mohsin dan Mohd. Azmi Ambak 1992 *Ikan Air Tawar di Semenanjung Malaysia (Freshwater Fishes of Peninsular Malaysia)*. Diterjemahkan oleh Mohd. Azmi Ambak. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. (Teks asal dalam bahasa Inggeris).
- Ahmad Akim 1993 *Catatan dan Pengalaman Teknik Menangkap Ikan (Tradisional dan Modern)*. Bandar Baru Selayang, Selangor: Edusystem Sdn. Bhd.
- Ahmad Badri Mohamad (peny.) 1992 *Sumber Alam: Potensi dan Penerokaannya*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Burkhill, I. H. 2002 *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Volume I (A-H)*. Kuala Lumpur: Ministry of Agriculture Malaysia.



- A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Volume II (I-Z)*. 2002 Kuala Lumpur: Ministry of Agriculture Malaysia.
- Chin Hoong Fong 1999 *Malaysian Vegetables in Colour*. Kuala Lumpur: Tropical Press Sdn. Bhd.
- Chin Hoong Fong dan Yong Hoi-Sen 1996 *Malaysian Fruits in Colour*. Kuala Lumpur: Tropical Press Sdn. Bhd.
- Harrison, John 1973 *An Introduction to the Mammals of Sabah*. Kota Kinabalu: The Sabah Society.
- Hutton, Wendy 1998 *Tropical Herbs & Spices of Malaysia & Singapore*. Periplus Nature Guides. Hong Kong: Periplus Editions (HK) Ltd.
- Kamus Dewan* 1970 Teuku Iskandar (Dr.) (Peny.) Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Khatijah Hussin 2006 *Anatomical Atlas of Malaysian Medicinal Plants. Volume 1*. Bangi, Selangor: Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia.
- McGee, R. Jon dan Richard L. Warms 2004 *Anthropological Theory: An Introductory History*. Edisi Ketiga. New York: McGraw-Hill.
- Moyle, Peter B. dan Joseph J. Cech, Jr. 1996 *Fishes: An Introduction to Ichthyology*. Edisi Ketiga. Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall.
- Muhamad bin Zakaria dan Mustafa Ali Mohd 1998 *Traditional Malay Medicinal Plants*. Shah Alam, Selangor: Penerbit Fajar Bakti Sdn. Bhd.
- Muhammad Raduan Mohd. Ariff 1988 *Perusahaan Perikanan di Semenanjung Malaysia*. Kuala Lumpur: Jabatan Penerbitan Universiti Malaya.
- Murtezda Mohamed (peny.) 1991 *Sumber Alam*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Nelson, Harry, Robert Jurmain dan Lynn Kilgore 1992 *Essentials of Physical Anthropology*. St. Paul, Minnesota: West Publishing Company.
- Ridzwan Hashim 1993 *Sumber Makanan Pesisiran Laut Sabah*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Veevers-Carter, W. 1979 *Land Mammals of Indonesia*. Edisi Bahasa Inggeris. Jakarta: PT Intermasa.
- Wilkinson, R.J. 1955a *Malay-English Dictionary. Part I (A - K)*. London: Macmillan & Col Ltd.
- Wilkinson, R.J. 1955b *Malay-English Dictionary. Part II (L - Z)*. London: Macmillan & Col Ltd.
- Wilson, Edward O. 2001 *The Diversity of Life*. Edisi Baru. Harmondsworth, Middlesex: Penguin Books Ltd.